



EaR, "Essen auf Räder"

allgäuweit für Ihr leibliches Wohl,

email: ear-gbr@web.de,

Bestellhotline: 08321 788 32 85

www.mobiles-essen-allgaeu.de

Wochenspeiseplan Burgberg, Sonthofen, Immenstadt, Oberstdorf u. Umgebung vom 20.05.2019 bis 26.05.2019

	«Titel» «Nachname», «Vorname» «Privatadresse_Straße» «Privatadresse_Postleitzahl» «Privatadresse_Ort» - «Anmerkungen»; Tel. für Rückfragen?						
	Montag 20.05.2019	Dienstag 21.05.2019	Mittwoch 22.05.2019	Donnerstag 23.05.2019	Freitag 24.05.2019	Samstag 25.05.2019	Sonntag 26.05.2019
Tagessuppe	Blumenkohlcremesuppe <small>a1,c,g,i,k</small>	Rinderbrühe mit Flädle <small>a1,c,g</small>	Spinatcremesuppe <small>a1,c,g,i,k</small>	Kraftbrühe mit Gemüsestreifen <small>i</small>	Selleriecremesuppe <small>a1,c,g,i,k</small>	Rinderkraftbrühe mit Eierstich <small>c</small>	Tomatencremesuppe <small>4,a1,c,g,i,k</small>
Menü 1	Kässpätzchen mit Zwiebeln u. Salat <small>a1,c,g,i,k,4</small>	Schweinegulasch mit Gemüse Mischung und Nudeln <small>4,a1,k,i</small>	Fischroulade „Gärtnerin“ mit Reis, Gemüse <small>a1,d,g,c,i</small>	Spaghetti „Bolognese“ Käse und Salat <small>4,a1,g,i,k</small>	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelgurkensalat und Remouladensoße <small>a1,d,g,k,i,4c</small>	Hühnereintopf mit Gemüse und Nudeln <small>a1,i,c</small>	Spießbraten, Soße, Blaukraut und Spätzle <small>4,a1,g,i,k,c</small>
Menü 2	Putenleberkäse mit Bratensoße, Kohlrabi, Kartoffeln <small>2,3,4,g,i,k,a1,c</small>	Gefüllte Geflügelmanteltaschen in Gemüsesud mit Kräutern <small>a1,c,g,i,k</small>	Geflügel Cordon-Bleu m. Karottengemüse, Petersilienkartoffeln <small>a1,c,i,g,k,2</small>	Putensteak mit Kerbelsoße, Kartoffeln u. Gemüse <small>4,a1,g,k</small>	Nudeln mit Wurststreifen, Tomatensoße, Blattsalat <small>2,3,4,a1,c,g,i,k</small>	Hähnchenbrust in Mango-Chutney, Reis und Blattsalat <small>a1,4,c,g,i,k</small>	Rinderbraten in Soße, Gemüse und Röstitaler <small>4,a1,i,k</small>
Menü 3	Penne mit vegetarischer Arrabiato-Soße u. Käse <small>a1,c,g,i,k</small>	Mie-Nudeln mit Wokgemüse und Kokoscurrysauce <small>a1,c,g,i,k</small>	Panierte gebackene Marillenknödel auf Erdbeersoße <small>a1,a3,c,g,h2</small>	Manteltaschenpfanne auf Käse-Soße, Salat <small>2,a1,c,g,i,k,4</small>	Topfenstrudel auf Mandelvanillesoße <small>6,a1,c,g,h1</small>	Fetakäse, Tomatensoße, Kartoffeln und Salat <small>a1,4,g,i,k,c</small>	Vegetarische Filetstückchen, mediterranes Gemüse, Reismanteln, Tomatenpesto <small>a1,a3,c,g,h,i</small>
Z U A L L E N G E R I C H T E N G I B T E S E I N E N S A L A T							
Nachtsch:	Fruchtjoghurt <small>g</small>	Kokos-Mandel-Pudding <small>d</small>	Frisches Obst	Aprikosenkompott	Pfirsichquark <small>g</small>	Frisches Obst	Cremiger Sahnepudding

Hiermit bestätige ich meine Essensbestellung:

Die Speisereste hat bitte der Kunde zu entsorgen und das Geschirr vorab zu reinigen.

ORIGINAL ZURÜCK AN LIEFERANT, Durchschrift für Kunde, Ein Menü besteht aus organisatorischen Gründen JEWEILS aus VIER Gängen d.h. aus EINER Suppe, EINER Hauptspeise, EINEM Salat/Gemüse und EINEM Nachtsch. Ein Gang weniger geht leider nicht. Für ein Gang mehr muss je € 2,00 berechnet werden. Änderungen kostet € 1,00 extra

Speisepläne bis spätestens Donnerstag der laufenden Woche zurückgeben

Alle Gerichte werden hergestellt von „Allgäu Care Catering“ kurzfristige Menüänderung vorbehalten; 1=„mit Farbstoff“; 2= „mit Konservierungsstoff“; 3=„Nitridpökelsalz“; 4=„mit Antioxidationsmittel“; 5= „mit Geschmacksverstärker“; 6= „geschwefelt“; 7 = „geschwärtzt“; 8= „gewachst“; 9=“ mit Phosphat“; 10=„Süßungsmittel“; 11= enthält eine Phenylalaninquelle“; 12=„mit Milcheiweiß“; 13=„ koffeinhaltig“; 14=„chininhaltig“; 15=„Taurin“; Allergene: a1= Weizen, a2=Roggen, a3= Gerste, a4= Hafer; a5= Dinkel; a6=Kanut; b= Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f= Sojabohnen, g=Milch, h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3=Walnüsse, h4=Kaschunüsse, h5=Pecanüsse, h6= Paranüsse, h7=Pistazien, h8= Makadamia oder Queenslandnüsse, i=Sellerie, k=Senf, l=Sesamsamen, m=Schwefeldioxid, n=Lupine, o=Weichtiere. Aus steuerlichen Gründen wird keine weitere Dienstleistung ausser der Lieferung und der zur Verfügungsstellung des Geschirrs erbracht. Es erfolgt keine weitere Beratung. Die Speisen sind nicht und können nicht und werden nicht individuell gefertigt. „Trotz gewissenhafter Arbeitsweise unserer Mitarbeiter möchten wir Sie jedoch darauf hinweisen, dass im Betrieb eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden kann.“